

Chocolate

Das Grundlagenbuch zur Arbeit mit Schokolade – in Theorie und Praxis. Ramon Morató beschreibt von der Schokoladenherstellung über die Auswahl der geeigneten Schokolade bis hin zur optimalen Temperierung alles,



was der Konditor oder Patissier wissen sollte. Im Rezeptteil folgen wundervolle Kreationen, wie zum Beispiel Snacks, Cremes und Marmeladen, Kuchen und Desserts, Pralinen und Petits Fours, die von französischen und spanischen Einflüssen geprägt sind. Dabei ist das Spektrum der Rezepte riesig, die Farbfotografien fast unzählbar und die Erläuterungen ausführlich. Ein jeder Leser wird von dieser Fülle an Informationen profitieren.

Das beste Schokoladenbuch der Welt - Ausgezeichnet mit dem Gourmand World Cookbook Award

Endlich steht das Grundlagenbuch zur Arbeit mit Schokolade auch in Deutscher Sprache zur Verfügung. Der Autor Ramon Morató gehört zu den bekanntesten spanischen Schokoladenexperten und liefert mit diesem Buch, neben vielen Rezepten, vor allem Grundlagenwissen zur Schokolade, wie es sonst kein zweites Werk bietet.

Ramon Morató behandelt in seinem Buch alles, was man aus Schokolade herstellen kann von Pralinen, über Torten bis hin zur Patisserie. Die 616 Seiten des Buches sind randvoll mit Informati-

onen, die auch für erfahrenen Chocolatiers noch etwas Neues zu bieten haben.

Ramon Morató

EUR 119.-

deutsch, englisch

1. Auflage 2009

Hardcover, 245 x 296mm

Matthaes Verlag, Stuttgart

ISBN: 978-3-87515-113-8